

lundi 20 février 2023	mardi 21 février 2023	mercredi 22 février 2023	jeudi 23 février 2023	vendredi 24 février 2023
Radis et beurre	Macédoine mayonnaise		Salade de chou blanc	Pas pareille : Tartinable de carottes, haricots blancs et fromage fondu
Pamplemousse et sucre	Salade de champignons persillés		Céleri rémoulade	
Emincé de thon sauce fines herbes	Quenelles sauce forestière		Rôti de boeuf sauce charcutière	Lieu frais sauce citron
Pâtes	Vol au vent		Carottes nature	
Tomme de Savoie	Emmental		Amuse bouche : Mélange de céréales	Haricots beurre et riz
	Tomme grise		Gouda	Petit fromage frais au lait entier aromatisé
Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille	Choix de fruits		Montboissé	Petit fromage frais au lait entier sucré
Crème dessert lacté onctueuse caramel			Chouquette crème vanille	Choix de fruits



Issus de l'agriculture biologique

Préparé en cuisine

Issus de l'agriculture biologique et locale

èche durable

lat végétarien

Issu de l'agriculture locale

écongelé

iande charolaise

P : Appellation d'Origine Protégée

lundi 27 février 2023	mardi 28 février 2023	mercredi 1 mars 2023	jeudi 2 mars 2023	vendredi 3 mars 2023
Filet de maquereau à la tomate	Chou chinois		Taboulé (semoule )	Salade verte vinaigrette à la ciboulette
Saucisse de volaille type knack	Salade de chou rouge		Salade de boulgour 	Salade d'endives
 Brocoli en persillade	Fiore tomate		Colin d'Alaska pané 	Rôti de veau sauce façon cervoise
Yaourt BIO LOCAL aromatisé 	mozzarella		Purée de courge 	 Lentilles mijotées
	Brie		Pont l'Evêque AOP 	Fromage fondu Vache qui rit 
	Fromage au lait pasteurisé Carré Ligeil		Edam	Fromage frais Rondelé nature 
	Dessert lacté gélifié chocolat		Choix de fruits	Compote pommes-cannelle
	Dessert lacté gélifié vanille			Compote pommes framboises

 Issus de l'agriculture biologique

 Préparé en cuisine

 Issus de l'agriculture biologique et locale

èche durable

lat végétarien

Issu  de l'agriculture locale

écongelé

iande charolaise

 : Appellation Protégée

